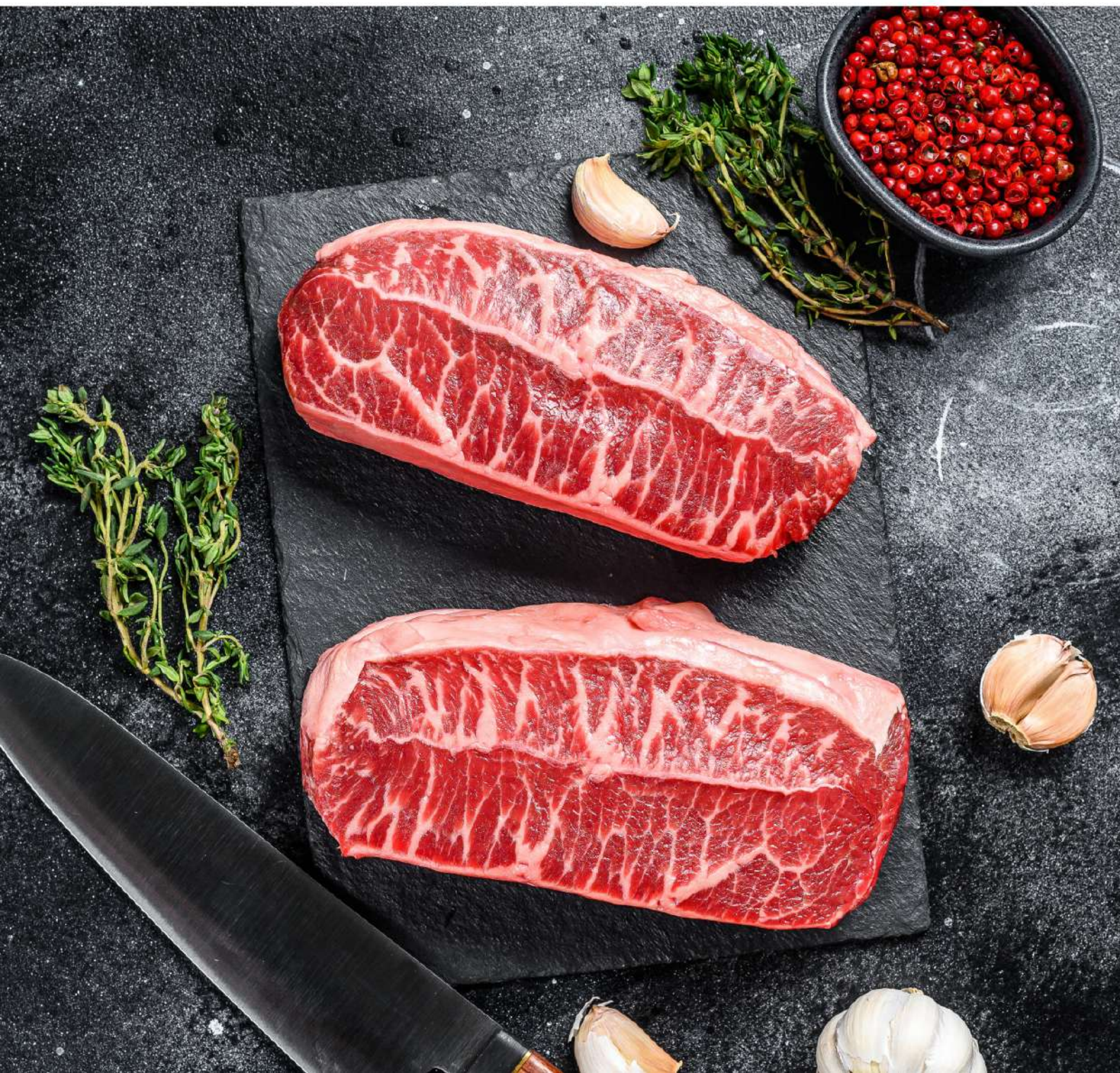


JAGOTA

MEAT

Product Catalogue



BEEF CUTS

1 Beef Shin HAM Fore 1682/Hind 1683
Boneless shin/gravy beef Shin bone-in/osso bucco

2 Beef Silverside HAM 2030
Corned silverside Silverside minute steak/Girello Eye round/Girello

3 Beef Topside HAM 2000
Topside roast Topside steak

4 Beef Knuckle HAM 2070
Round steak Round/minute steak Knuckle medallion

5 Beef Rump HAM 2100
Rump steak Rump roast Rostbif
Rump cap Rump medallion Rump centre steak

6 Beef Shortloin HAM 1552
T-bone

7 Beef Tenderloin HAM 2150
Fillet/tenderloin steak Eye fillet centre cut Butt fillet

8 Beef Flank HAM 2210
Flank steak

9 Beef Striploin HAM 2140
Sirloin steak/porterhouse/New York Sirloin roast

10 Beef Cube Roll HAM 2240
Rib eye/scotch fillet steak Rib eye/scotch fillet roast Standing rib roast Rib cutlet

11 Beef Blade HAM 2300
Blade steak Blade roast
Oyster blade steak Blade minute steak Bone in blade steak/"Y bone" steak

12 Beef Chuck HAM 2270
Chuck steak Diced chuck

13 Beef Brisket HAM 2320
Navel end Brisket (a) Point end Brisket (b)

BEEF

LEGEND
Stir-fry
Barbecue Pan-fry
Oven Roast Hotpot/Casserole

TRUE AUSSIE BEEF
www.trueaussiebeef.com

北海道の大自然の中で
育ちました

佐藤さんちの

神居牛
カムイ



CHAMPION FI
KAMUI GYU



Kamui Gyu



Hokkaido Wagyu Beef

เนื้อ คามุย

สุดยอดเนื้อชื่อดัง

จากจังหวัดฮอกไกโด

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com

LINE

@Jagota



KAMUI GYU BEEF

As for Kamui beef, KAMUI GYU BEEF directly from Hokkaido, Japan. There is a growing process by using grains and mineral water for fattening.

神居牛 3クラス

KAMUI GYU (Half Wagyu) Class 3



เนื้อ คามุย นำเข้าจากจังหวัดฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น ในส่วนของกรรมวิธีการเลี้ยงวัวสายพันธุ์นี้ก็คือ การเลือกใช้ รัญพืชพร้อมทั้งน้ำแร่เพื่อทำการขุน ส่งผลทำให้สามารถผลิตเนื้อวัวที่มีรสชาติ หอมและอร่อยได้อย่างขึ้นชื่อ



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road, Prakhnong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota



Chuck Roll (with Neck)



Brisket



Ribeye



Knuckle



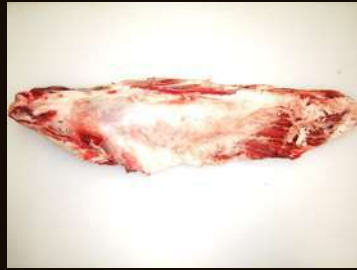
Short Rib



Flank Steak



Tender Loin



Shoulder Clod



Strip Loin



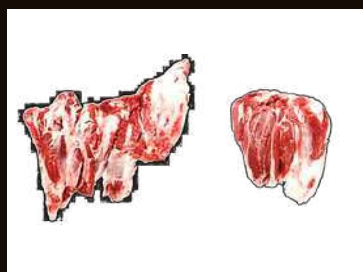
Top Sirloin Butt



Flap Meat



Shank



Chuck Short Rib



Chuck Tender



Inside



Outside



Short Plate



Kamui Gyu

北海道の大自然の中で
育ちました



KOBE Beef

神戸牛

- THE LEGEND LIVES ON -



Kobe Beef is a prized Japanese delicacy and probably the most widely-known regional specialty food in Japan. It is one of several breeds of Wagyu or Japanese cattle, which are bred throughout the country and often associated with the area where they are raised.



IWATEGYU

いわて産牛

“Good balance of fat and lean”

Iwate Wagyu-cross cattle are farmed in Iwate prefecture, Northern part of Japan, with unique natural environments suitable for breeding. The meat is packed with delicious flavor, presenting a chance to enjoy the exquisite natural flavor of beef.



艶さし、プレミアム

佐賀牛

さがぎゅう

the premium SAGA kuroge

格付5、4等級 BMS7以



SAGA WAGYU



The finest breed of Japanese cattle raised on fertile farmland. With Saga's mild climate, pure water and clean air, Saga Wagyu is flavorful, rich and sweet in taste.

MIYAZAKI WAGYU

“The Champion Brand 2007/2012”

Winning "National Wagyu Award" by the Wagyu Registry Association in Japan and "Prime Minister Award"

日本一美味しい黒毛和牛

宮崎牛



CUTS AVAILABLE

	Size kg/pc		Size kg/pc
Certified Wagyu A5		Certified Wagyu B2	
MTB0869 Miyazaki Ribeye Roll Cap On A5	3-5	MTB0872 Iwate Wagyu Tenderloin B2	3-5
MTB0867 Miyazaki Striploin A5	3-5	MTB0879 Iwate Wagyu Tenderloin B3	3-5
		MTB0592 Iwate Wagyu Ribeye Roll Cap On B2	3-5
Certified Wagyu A4		Certified Wagyu B3	
MTB0900 Matsusaka Striploin A4	2-5	MTB0863 Iwate Wagyu Ribeye Roll Cap On B3	3-5
MTB0988 Matsusaka Striploin A4	3-4		
MTB0989 Matsusaka Ribeye A4	2-5		
MTB0990 Matsusaka A4	3-6		
MTB0795 Kobe Rib eye A4	2.3-3.5		
MTB0213 Kobe Tenderloin A4	4-6		
MTB0434 Kobe Striploin A4	3-4		
MTB0101 Miyazaki Tenderloin A4	3-4		
MTB0128 Miyazaki Striploin A4	3-5		
MTB0649 Miyazaki Ribeye Roll Cap On A4	3-5		
MTB0840 Saga Striploin A4	3-5		
MTB0841 Saga Tenderloin A4	3-4		
MTB0864 Saga Ribeye Roll A4	3-5		

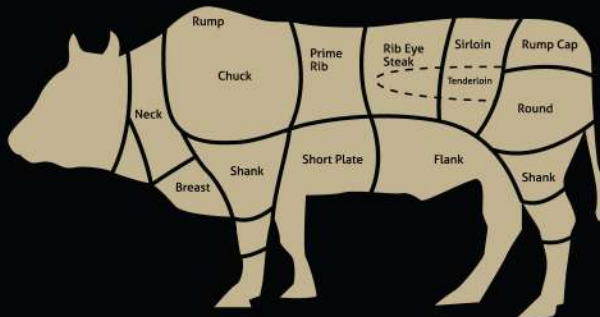
It just melts in your mouth



AUSTRALIAN TAJIMA WAGYU

— AUSTRALIA'S BEST WAGYU —

What makes the best Wagyu beef from Australia:



Security Foods has earned a reputation as the number one Australian producer of premium-quality Wagyu beef. It has done so by adopting the most innovative cattle management and production system along with the highest standards of breeding program so as to deliver exceptional eating experience.

Tajiri (Tajima) Line: The Tajiri or Tajima Line is known to have outstanding genetic excellence of meat and has the most refined marbling, which allows it to melt into the meat, thereby producing beef with the finest flavor.

Grain-fed for 500 Days: Tajima Wagyu cattle are grain fed for 500 days. The grains and rations are designed based on the similar program done in Kobe, Japan. Such sophisticated rations and long feeding further ensure great texture and outstanding taste for the higher eating experience.

Multiple awards, voted "The Best Imported Beef in Japan": At an acclaimed tasting event amongst a panel of executive chefs in Tokyo in 2007. Tajima Wagyu from Security Foods was voted as the best imported beef in Japan!

JAS Certificate: Security Foods is the first company in Australia that is awarded JAS Certification (Japanese Agricultural Standards), which further reflects its leadership amongst Australian Wagyu producers.

CUTS AVAILABLE

		Size kg/pc
MTB1161	Striploin MB 7-8	5-8
MTB1130	D-RUMP MB7-8	6-8
MTB%1267	Ribeye MB6-7	5-6.5
MTB%1173	Ribeye MB 6	3-5
MTB%1264	Topside MB 6	8-9.5
MTB%1184	Ribeye MB 6	5-7
MTB%1266	Karubi Plate MB 6+	3-4
MTB%0094	Striploin MB 6	5-8
MTB%0111	Striploin MB 4-5	5-8
MTB%0112	Tenderloin MB 4-5	2-3.5
MTB%1163	Tomahawk 1 rib MB 4-5	1.2-1.8
MTB%1010	Striploin MB 3-5	5.5-6.5



36° South

SOUTHERN AUSTRALIA'S FINEST BEEF

PERFECT FOR PAIRING



A PERFECT MATCH
WITH A COONAWARRA
RED WINE

Recognised for
excellence



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota



36° South is a premium beef range of the highest quality.

From the doorstep of the Coonawarra Region

Sourced from Southern Australia, we know there's something special in the pristine air and fertile soil down here that enriches the produce of the region and that includes our beef. Crafted with care to yield an unrivalled tenderness and taste, our succulent, full-flavoured beef is perfect for pairing with your favourite Coonawarra red wine.

ในอากาศบริสุทธิ์และดินที่อุดมสมบูรณ์นี้ช่วยเสริมคุณค่าให้กับผลิตผลในภูมิภาคนี้ และนั่นรวมถึงเนื้อวัวของ 36 South ด้วย เนื้อวัวของเรา ปรุงด้วยความใส่ใจเพื่อให้ได้ความนุ่มและรสชาติที่ไม่มีใครเทียบได้ รวมถึงความชุ่มฉ่ำของเนื้อเต็มรสชาติ

The 36° South Difference



100 DAY GRAIN FED
เนื้อวัวขุนด้วยธัญพืช 100 วัน



HAND-SELECTED CATTLE
บรรจงคัดสรรเนื้อวัว



MSA GRADED
(MEAT STANDARDS AUSTRALIA)

ได้รับมาตรฐานเกี่ยวกับเนื้อจาก
ประเทศออสเตรเลีย

Meticulously Crafted

We exist to bring world-class quality into kitchens where only the best will do.

Our beef is sourced from exclusively British breeds, renowned for delivering the finest grades of beef in the market.

36° South beef is underpinned by the Meat Standards Australia (MSA) grading system, an independent eating quality assurance program that grades beef for tenderness, juiciness and flavour.



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota



Our Product Range

Our premium range of high-quality Australian beef is available in boxed and case-ready formats so you can customise to meet your unique business needs.



เนื้อวัวออสเตรเลียคุณภาพสูงระดับพรีเมียมมีจำหน่ายในกล่องและรูปแบบที่พร้อมสำหรับกรณีต่างๆ



Code	Product	Size
MTB%1762	AUS CHILLED GRAIN FED TENDERLOIN SS/OFF MB2	1.8-2.5KG/PC
MTB%1763	AUS CHILLED GRAIN FED BEEF CUBE ROLL MB2+	3-5 KG/PC
MTB%1764	AUS CHILLED GRAIN FED STRIPLOIN MB2+	6-8.5 KG/PC
MTB%1765	AUS CHILLED GRAIN FED BONE IN TOMAHAWK MB2+	4-8 KG/PC
MTB%1766	AUS CHILLED GRAIN FED OP RIBS MB2+	4-6 KG/PC
MTB%1767	AUS CHILLED GRAIN FED BONE IN SHORTLOIN (1 RIB)	9 - 12 KG/PC
MTB%1768	AUS CHILLED GRAIN FED BONE IN SHORT RIB (3 RIBS)	1.9 - 2.7 KG/PC

The
36° South

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road, Prakhnong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota





JOHN DEE



GENERATIONS OF BEEF EXPERIENCE

...the oldest, single-family owned meat processor in Australia.



PREMIUM QUALITY

AUSTRALIAN BEEF

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com

LINE

@Jagota



JOHN DEE BEEF

ABOUT BEEF, AND ITS BENEFITS

★ STORY ★

Our four generations of experience in producing and selling premium quality Australian beef means we deliver to specification like no one else.

ประสบการณ์จากรุ่นสู่รุ่น ในการผลิตและจำหน่ายเนื้อวัวออสเตรเลียคุณภาพระดับพรีเมียม JOHN D จึงมีมาตรฐานในการคัดสรรเนื้อวัวที่ยอดเยี่ยม

Based in the Darling Downs region of South East Queensland, we keep our production as local as possible, to support our community and to ensure the quality of our product.



High quality grain fed beef

เนื้อวัวขุนด้วยธัญพืชเท่านั้น



Premium quality Australian product

เนื้อวัวขุนเกรดพรีเมียมจากออสเตรเลีย



Best selected quality of cattle

คัดสรรวัวที่มีคุณภาพเท่านั้น



JOHN DEE SILVER RANGE

JOHN DEE



Silver, Grain Fed (Min. 100 days):

100 day grain fed cattle bred and fed to our exact standards. This product continually leads the market for flavour and texture. Superior flavour and all round softness in the meat gives everyone the result they are looking for.

โคขุนเลี้ยงด้วยธัญพืช เป็นเวลา 100 วัน ได้รับการเลี้ยงดูตามมาตรฐานของฟาร์ม ผลิตกันที่นี่เป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านรสชาติและเนื้อสัมผัสอย่างต่อเนื่อง มีรสชาติที่เหนือกว่าและความนุ่มรอบด้านของเนื้อที่ทุกคนต้องลอง

Code	Product	Size
MTB%1761	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* TENDERLOIN SM/OFF	1.8-2.5 KG/PC
MTB%1769	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* RIB EYE ROLL (LIP ON)	3-5 KG/PC
MTB%1770	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* STRIPLOIN	4-6 KG/PC
MTB%1771	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* OP RIB PIECES (TOMAHAWK)	3.5-5 KG/PC
MTB%1772	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* OP RIBS	8-10 KG/PC
MTB%1773	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* SHORTLOIN	9-12 KG/PC
MTB%1774	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* SHORT RIB	1-1.8 KG/PC
MTB%1776	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* RUMP CAP	1.3-2 KG/PC
MTB%1777	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* OYSTER BLADE	1-2.5 KG/PC
MTB%1778	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* TOPSIDE	6-12 KG/PC
MTB%1779	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* CHUCK ROLL	7-13 KG/PC
MTB%1780	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* INTERCOSTAL	1.2-2 KG/PC
MTB%1782	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* INSIDE SKIRT	4-7 KG/PC
MTB%1784	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* THIN SKIRT S/OFF	0.5-2 KG/PC
MTB%1786	AUS CHILLED BEEF JD SILVER GRAIN FED *S* DRUMP	5.5-8 KG/PC

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road, Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota



JOHN DEE GOLD ANGUS

JOHN DEE



Gold Angus, Grain Fed (Min. 150 days):

150 day mid fed cattle high quality Angus beef. Available in various marble scores this beef will simply deliver in all the areas that matter: texture, marbling, flavour and consistency.

เนื้อวัวแองกัสคุณภาพสูงเลี้ยงระยะเวลา 150 วัน วัวตัวโต ขนสีดำ เป็นมันเงา 1 ในสุดยอดสายพันธุ์วัวที่ให้เนื้อดีที่สุดในโลก เป็นวัวที่มีเนื้อนุ่มเป็นพิเศษ ที่มาพร้อมกับความเยิ้มยอตกถึงเนื้อสัมผัส กลิ่นหอม สีของเนื้อ และสีของไขมันซึ่งแทรกอยู่ในเนื้อ รวมไปถึงลายหินอ่อนที่มีไขมันแทรกเน้น ๆ

Code	Product	Size
MTB%1788	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* TENDERLOIN STRAP OFF	1.8-2.5 KG/PC
MTB%1789	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* RIB EYE ROLL	3-5 KG/PC
MTB%1790	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* STRIPLOIN	4-6 KG/PC
MTB%1791	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* OP RIB PIECES (TOMAHAWK)	3.5-5 KG/PC
MTB%1792	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* OP RIBS CAP OFF	8-10 KG/PC
MTB%1793	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* SHORTLOIN	9-12 KG/PC
MTB%1796	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* RUMP CAP	1.3-2 KG/PC
MTB%1797	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* OYSTER BLADE	1-2.5 KG/PC
MTB%1799	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* CHUCK ROLL	7-13 KG/PC
MTB%1800	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* ROSTBIFF	3-5 KG/PC
MTB%1802	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* INSIDE SKIRT	4-7 KG/PC
MTB%1804	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* HANGING TENDER	0.5-2 KG/PC
MTB%1805	AUS CHILLED BEEF JD GOLD ANGUS *S* FLANK STEAK	1-2 KG/PC

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO., LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com

LINE

@Jagota



JOHN DEE BEEF

PRODUCT PHOTOS





ANGUS PURE

GRAIN FED BEEF

SUPERIOR QUALITY GRAIN FED AUSTRALIAN ANGUS BEEF

Our signature feeding program is tailored to harness every ounce of energy and protein from locally sourced, **GMO-Free wheat and barley**, setting our Angus Pure Grain Fed beef apart. Combined with our strong commitment to **quality**, this results in consistent, **well marbled** Angus Pure Grain Fed beef.

เราใส่ใจในการให้อาหารอันเป็นเอกลักษณ์ของเรา โดยปรับแต่งให้ใช้พลังงานและโปรตีนทุกออนซ์จากข้าวสาลีและข้าวบาร์เลย์ปลอดจีเอ็มโอที่มาจากท้องถิ่น ทำให้เนื้อวัวแองกัสเพียงเกรดของเรามีเอกลักษณ์และมีโภชนาการที่ดี เมื่อรวมกับความมุ่งมั่นอย่างแรงกล้าต่อคุณภาพ ทำให้ได้เนื้อแองกัสเพียงเกรดหลายชิ้นอ่อนที่นุ่มน่าเสมือ



ANGUS PURE BEEF

Angus Pure Grain Fed Beef has become synonymous around the world with the most discerning of **chefs and exclusive retailers** who demand an unrivalled eating experience and uncompromising **quality standards** for their customers.

เนื้อวัวแองกัส แบนด์ Angus Pure เป็นที่รู้จักไปทั่วโลก โดยเฉพาะกลุ่มเชฟและลูกค้าปลีก ราย เพื่อให้ลูกค้าได้รับประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ไม่มีใครเทียบได้และมีมาตรฐานคุณภาพที่ดีสำหรับลูกค้าของเรา

ANGUS PURE - PRODUCT LISTS



JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD
 42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
 Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
 Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com





KING RIVER

AUSTRALIAN MEAT EXPORTS



AUSTRALIA'S FINEST WAGYU BEEF

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota



THE KING RIVER STORY



FROM NORTHERN
AUSTRALIA TO
THE WORLD

King River are fifth-generation cattle farmers, based in Northern Australia.

Our Wagyu comes from a full paddock to plate operation. Our farming land raises our cattle, grows the feed for our cattle and our supply chain is entirely transparent.



WHY KING RIVER?



GENETICS AND QUALITY

We have spent years refining our Wagyu genetics for a herd with high fertility, excellent temperament, primal eating quality and of course the famed Wagyu marbling.

เราใช้เวลาหลายปีปรับปรุงสายพันธุ์ของวากิวเพื่อให้ได้วัวจำนวนมาก อารมณ์ดี คุณภาพดี และเนื้อที่มีลายหินอ่อนสวยงาม



PRIME GRAZING LAND

Every King River product primarily comes from some of Queensland's best grazing land. Cattle are raised on the land until 16-18 months old and 400kg in weight, before they go to an accredited feedlot.

สินค้าเนื้อวัวทั้งหมดของ King River มาจากพื้นที่ทุ่งเลี้ยงสัตว์หลายแหล่งที่ดีที่สุดของรัฐควีนส์แลนด์ วัวถูกเลี้ยงเป็นเวลา 16-18 เดือน เพื่อได้วัวที่มีน้ำหนัก 400 กิโลกรัม ก่อนจะถูกส่งไปยังที่ดินเลี้ยงปศุสัตว์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน



FEEDLOT FOR GRAIN-FED FINISH

Our premium F1-F4 Wagyu spend an average of 365 days in the feedlot, with Purebred Wagyu spending up to 450 days receiving high quality nutrition.

วากิว F1-F4 ถูกเลี้ยงเป็นระยะเวลาเฉลี่ย 365 วัน ส่วนวากิว Purebred ถูกเลี้ยงด้วยสารอาหารคุณภาพสูง นานสูงสุดถึง 450 วัน



TRUST THE *Experience*

WAGYU
BRANDED
BEEF
COMPETITION

SILVER MEDAL

— 2023 —

PUREBRED
WAGYU

WAGYU
BRANDED
BEEF
COMPETITION

BRONZE MEDAL

— 2023 —

CROSSBRED
WAGYU



Wagyu Branded Beef Competition
Silver Medal: 2023 Purebred Wagyu

Wagyu Branded Beef Competition
Bronze Medal: 2023 Crossbred Wagyu

The Australian Meat Processor
Corporation and Meat & Livestock
Australia.

2022 Royal Queensland Branded
Beef Awards

PRODUCTS

King River proudly presents our two premium ranges: Purebred and F1-F4 . Quality is our hallmark, so you can trust that all of our grain-finished cattle is MSA graded and Grain-Fed certified.



PUREBRED WAGYU



King River Purebred stands above the rest: consistent marbling and genetic Wagyu purity. Our thorough Wagyu breeding program has proven to rear large, stress-free Wagyu who, in turn, produce finer marbling, nutrient-dense meat and a flavour-rich end product.

King River Purebred โดดเด่นในเรื่องลายหินอ่อนที่สวยงามและสม่ำเสมอของเนื้อ และความบริสุทธิ์ทางพันธุกรรมของวากิวพันธุ์แท้

โครงการเพาะพันธุ์วากิวอย่างละเอียดของเราได้พิสูจน์แล้วว่าสามารถเลี้ยงวากิวได้ขนาดใหญ่พิเศษ ปราศจากความเครียด ส่งผลให้ได้เนื้อวัวลายหินอ่อนที่ละเอียดยิ่งขึ้นอุดมไปด้วยสารอาหาร และรสชาติเข้มข้น



CROSSBRED WAGYU



The King River F1-F4 Wagyu program is our premium crossbred Wagyu. These cattle have a genetic makeup of between 50% (F1) –93.75% (F4) Wagyu descent. Through decades of experience, we have selected the finest cattle breeds, such as Black Angus, which are known for their flavour, tenderness, and texture, to create the ultimate King River flavour experience. We have found through years of genetic research that our crossbreeding program delivers a unique and rich taste with larger cattle, high marbling and better value for money.

ด้วยประสบการณ์หลายทศวรรษ เราได้คัดเลือกสายพันธุ์โคที่ดีที่สุด เช่น แบล็คแองกัส ซึ่งเป็นที่รู้จักในเรื่องของรสชาติ ความนุ่ม และเนื้อสัมผัส เพื่อสร้างประสบการณ์รสชาติของเนื้อคิงริเวอร์ที่ดีที่สุด

โปรแกรมการผสมข้ามสายพันธุ์ของเราทำให้ได้เนื้อวัวที่มีรสชาติเข้มข้น มีเอกลักษณ์ และโคที่ตัวใหญ่ขึ้น เนื้อลายหินอ่อนละเอียดสวยงาม คู่ค่ากับราคา

PRODUCT DESCRIPTIONS

CODE	PRODUCT DESCRIPTIONS
MTB%2015	AUS Chilled KING RIVER Wagyu *S* Outside Flat MB4-5 SIZE 6-10 KG/PC
MTB%2018	AUS Chilled KING RIVER Wagyu *S* Outside Flat MB 6-7 SIZE 5-9 KG/PC
MTB%2022	AUS Chilled KING RIVER Wagyu *S* Oyster Blade MB6-7 SIZE 2-4 KG/PC
MTB%2023	AUS Chilled KING RIVER Wagyu *S* Ribeye MB0-3 SIZE 4.5-6.0 KG/PC
MTB%2021	AUS Chilled KING RIVER Wagyu *S* Ribeye MB 6-7 SIZE 5.0-7.5 KG/PC
MTB%2013	AUS Chilled KING RIVER Wagyu *S* Striploin MB 0-3 SIZE 5-9 KG/PC
MTB%2016	AUS Chilled KING RIVER Wagyu *S* Striploin MB 4-5 SIZE 5-9 KG/PC
MTB%2019	AUS Chilled KING RIVER Wagyu *S* Striploin MB6-7 SIZE 5-9 KG/PC
MTB%2014	AUS Chilled KING RIVER Wagyu *S* Tenderloin MB 0-3 SIZE 2-4 KG/PC
MTB%2017	AUS Chilled KING RIVER Wagyu *S* Tenderloin MB4-5 SIZE 2.0-4.0 KG/PC
MTB%2020	AUS Chilled KING RIVER Wagyu *S* Tenderloin MB 6-7 SIZE 2.5-4 KG/PC





KILCOY BLUE DIAMOND



GRAIN FED BEEF

At Kilcoy Global Foods, we are grain-fed specialists. We produce world-class grain-fed beef, nothing else. That is why we do it so well.

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey. Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota





A HISTORY OF QUALITY BEEF

In 1953, the Kennedy family began supplying local butchers around the Kilcoy area trading under the name Kilcoy Pastoral Company. The name became synonymous with the Kilcoy region and the Blue Diamond logo an instantly recognizable icon of the area and well beyond. Today, the company has changed names and grown to a global food solutions business, yet the Blue Diamond icon remains, a testament to its delivering consistently high quality product for over 60 years.

Our original branded offering, Kilcoy Blue Diamond is premium 100-day Grain Fed Beef done exceptionally well. Kilcoy Blue Diamond is graded for consistent performance and is guaranteed MSA 3 Star. With stable pricing and portion control solutions, Kilcoy Blue Diamond is the obvious choice.

Kilcoy ได้เริ่มคัดสรรเนื้อที่มีคุณภาพมากกว่า 60 ปี ปัจจุบันในเขตพื้นที่ Kilcoy ตั้งอยู่ในประเทศออสเตรเลียที่มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเลี้ยงและผลิตเนื้อวัวที่มีคุณภาพมากที่สุด

Kilcoy Blue Diamond คือเนื้อวัวพรีเมียม เลี้ยงโดยธัญพืชใช้ระยะเวลา 100 วัน จึงได้เนื้อสัมผัสที่มีคุณภาพและรสชาติที่ดีเยี่ยมและได้รับรางวัลการันตีประสิทธิภาพ (MSA 3 Star)



MSA Graded Beef



AAWCS Certified
Livestock
Welfare Systems



AUS-MEAT
Accredited

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota



GRAIN FED BEEF



Australian Chilled Beef Grain Fed Flank Steaks
Product Code: MTB0023
Size Packaging: 1 - 3 Kg. X 1 Pcs.



Australian Chilled Beef Grain Fed Striploin
Product Code: MTB0266
Size Packaging: 6-8.5 Kg. X 1 Pcs.



Australian Chilled Beef Grain Fed OP Ribs (Cap Off)
Product Code: MTB0339
Size Packaging: 4 - 6 Kg. X 1 Pcs.



Australian Chilled Beef Grain Fed (Bone In) Tomahawk
Product Code: MTB0564
Size Packaging: 4 - 8 Kg. X 1 Pcs.



Australian Chilled Beef Grain Fed Tenderloin
Product Code: MTB0585
Size Packaging: 1.8 - 2.5 Kg. X 1 Pcs.



Australian Chilled Beef Grain Fed Beef Ribeye or Cube Roll
Product Code: MTB0586
Size Packaging: 3 - 5 Kg. X 1 Pcs.



Australian Chilled Beef Grain Fed Rump
Product Code: MTB0633
Size Packaging: 1 - 2 Kg. X 1 Pcs.



Australian Frozen Beef Grain Fed Navel End Brisket
Product Code: MTB0838
Size Packaging: 4 - 8 Kg. X 1 Pcs.



Australian Chilled Beef Grain Fed Intercostals
Product Code: MTB1123
Size Packaging: 1.5 - 2.5 Kg. X 1 Pcs.



Australian Frozen Beef Grain Fed Chuck Roll
Product Code: MTB1624
Size Packaging: 8 - 12 Kg. X 1 Pcs.



UTMOST QUALITY BEEF SELECTION
FROM THE LUSCIOUS GREEN GRAZING OF PRIME VALLEY



Prime Valley Beef brings you the finest and most consistent quality of Australian beef; Wagyu, premium grain fed Angus beef and grass /pasture fed beef in various cuts. The journey of Prime Valley starts from large areas of luscious green tall grasslands in Western Australia all the way down to Tasmania, one of the planet's most pristine island located in southern most end of Australia. Well aged and packed air tight which extend the freshness and shelf life up to 14 days.

- Freshest Beef and all cattle are Handpicked for the best quality
- Free of any antibiotics, hormones and no GMO feed
- Free ranging beef and never held in feedlots



Australian
Wagyu

Chilled



Wagyu Sirloin Steak

เนื้อวากิวส่วนสันสะโพกเด็ก

Product Code: MTB%1483P

Size/ Packing: 160-180 g.

Frozen



Wagyu Shabu Slice

เนื้อวากิวสไลด์ชามู

Product Code: MTB%1417P1

Size/ Packing: 160-170 g.



Wagyu BBQ Party Set

ชุดเนื้อวากิวบาร์บีคิว

Product Code: MTB%1217P3

Size/ Packing: 200-220 g.



Wagyu beef cubes

เนื้อวากิวหั่นเต๋าแช่แข็ง

Product Code: MTB%1218P9

Size/ Packing: 160-170 g.



Wagyu Yakiniku Beef

เนื้อวากิวสไลด์ยากิบิคุ

Product Code: MTB%1411P1

Size/ Packing: 160-170 g.



Wagyu ground beef

เนื้อวากิวออสเตอเรเลียน

Product Code: MTB%1011P4

Size/ Packing: 160-170 g.



Wagyu beef burger patty

เบอร์เกอร์เนื้อวากิวออสเตอเรเลียน

Product Code: MTB%1011P5

Size/ Packing: 150 g.



Black Angus

Chilled



Black Angus Ribeye steak
เนื้อวากิวส่วนสันสะโพกสเต็ก
Product Code: MTB%1232P
Size/ Packing: 160-200 g.



Black Angus Sirloin steak
เนื้อวากิวส่วนสันสะโพกสเต็ก
Product Code: MTB%1619P
Size/ Packing: 160-180 g.



Black Angus Striploin steak
เนื้อวัวแบล็คแองกัส
ส่วนสันนอกสเต็ก
Product Code: MTB%1235P
Size/ Packing: 160-200 g.

Frozen



Black Angus beef burger patty
เบอร์เกอร์เนื้อวัวแบล็คแองกัสแช่แข็ง
Product Code: MTB%1410P1
Size/ Packing: 120 g. x 2 pcs

Butcher shop Freezer Display



Premium Grass-fed

Frozen



Aussie beef Strip
เนื้อวัวออสเตรเลียหั่นชิ้นแช่แข็ง
Product Code: MTB%1338P
Size/ Packing: 125 g.



Yakiniku Beef
เนื้อวัวสไลด์ยากินิกุ
Product Code: MTB%1338P1
Size/ Packing: 100 g.



Shabu Slice
เนื้อวัวสไลด์ชาบู
Product Code: MTB%1402P
Size/ Packing: 100 g.

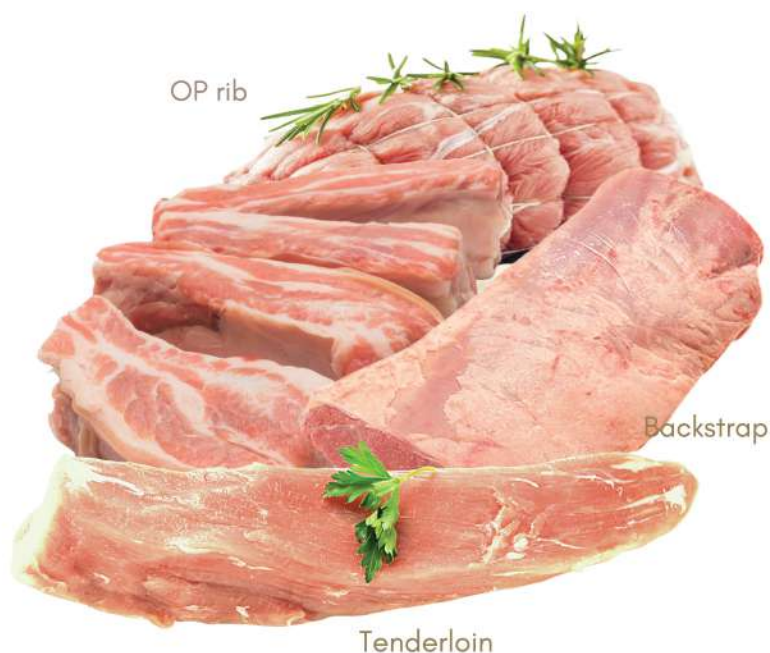


Aussie beef Burger Patty
เนื้อวากิวหั่นเต๋าแช่เบอร์เกอร์เนื้อ
ออสเตรเลียแช่แข็ง
Product Code: MTB%1402P1
Size/ Packing: 120 g.



AUSTRALIAN VEAL

Our calves are raised in the pristine areas of western Australia. Milk fed by tradition to produce a desirable light rose color, and a delicious, and tender taste. Raised to the age of 6 to 8 months with the highest standards for safety, and quality. All for an experience like no other..



CUTS AVAILABLE

		Size/Piece	Box
MTV21349	Tenderloin SS/ON	0.5-1.2	1 PC
MTV1349FZ	Tenderloin SS/ON	0.5-1.2	2 PC
MTV1348FZ	OP Rib Cap Off	4-6	1 PC
MTV1348UFZ	OP Rib Cap Off	1-4	1 PC
MTV1350FZ	Backstrap	2.5-3	1 PC
MTV350LFZ	Backstrap	3-4.5	1 PC
MTV1350UFZ	Backstrap	1-2.5	1 PC

SLICED BEEF

Melt-in your mouth with 1.5 MM of sliced frozen beef imported from Australia and USA.
Super convenient for any stir-fry dishes, hotpot, sukiyaki, or shabu shabu.



Oyster Blade
Australian Grass Fed Steer Grade

Product Code : MTB720614P
Size/packing : 170 g X 24 packs



Chuck Roll
Australian Grass Fed

Product Code : MTB480P2
Size/packing : 170 g X 24 packs



Short Plate
US Beef

Product Code : MTB878P5
Size/packing : 170 g X 24 packs

Product Code : MTB878P8
Size/packing : 500 g X 10 packs



CARRARA

640 WAGYU

SLICED WAGYU

Enjoy the magic marble of sliced 350-400 day grain fed wagyu (F1/F2)
that will incredibly melt in your mouth with a buttery texture and intense flavour.



Karubi Plate

Product Code : MTB1223P
Size/packing : 500 g x 10 packs



Topside

Product Code : MTB159P
Size/packing : 150-170 g X 24 packs

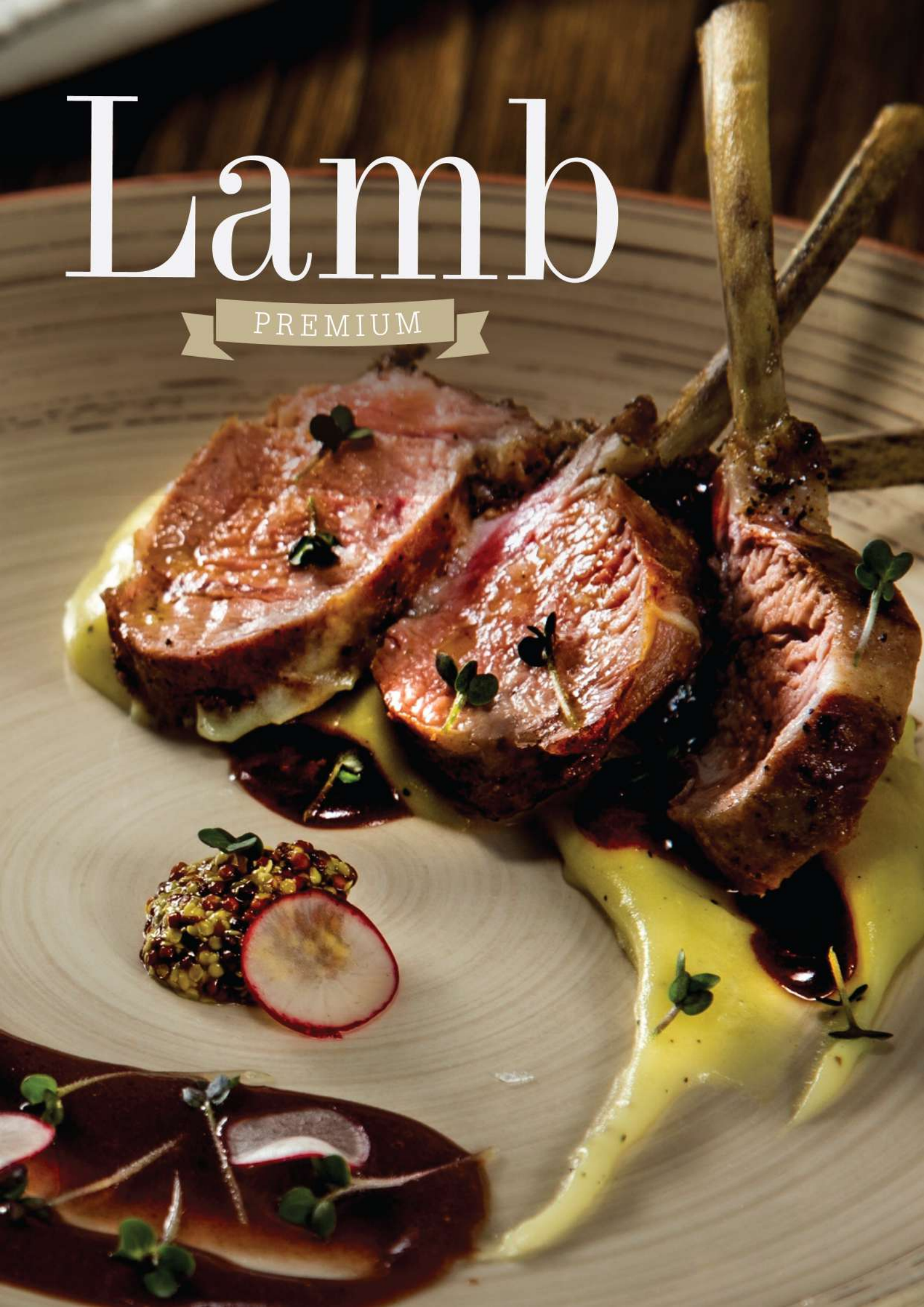


Outside Flat

Product Code : MTB218P
Size/packing : 150-170 g X 24 packs

Lamb

PREMIUM



LAMB CUTS

1 Lamb Leg HAM 4820
 Easy carve leg roast Lamb steaks (round or topside) Leg knuckle mini roast
 Boneless rolled lamb leg Leg bone in

2 Lamb Chump HAM 4790
 Chump chop Lamb rump

3 Lamb Tenderloin HAM 5080
 Fillet/tenderloin

4 Lamb Shortloin HAM 4880
 Boned and rolled loin roast Loin chop
 Eye of Shortloin

5 Lamb Rack HAM 4932
 Frenched cutlet Frenched rack of lamb (8 rib)
 Frenched lamb rack (13 rib)

6 Lamb Forequarter HAM 4972
 Forequarter chop Forequarter rack (4 rib) Forequarter boned and rolled

7 Lamb Shoulder HAM 4995
 Easy carve shoulder roast Boned and rolled shoulder

8 Lamb Eye of Shoulder HAM 5151
 Neck fillet roast

9 Lamb Shank HAM Fore 5030/Hind 5031
 Foreshank Hindshank frenched

10 Lamb Neck HAM 5020
 Neck chop

11 Lamb Breast & Flap HAM 5172
 Riblets

LEGEND

- Stir-fry
- Barbecue
- Oven Roast
- Pan-fry
- Hotpot/Casserole

TRUE AUSSIE LAMB

QUALITY GUARANTEE

FAIRER

**GUND
AGAI
LAMB**

CLEANER

THE ONLY LAMB TO MAKE THE GRADE

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey. Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com

LINE

@Jagota



GUND
AGAI
LAMB

THE ONLY LAMB TO MAKE THE GRADE



We're here to revolutionise the way people enjoy lamb in homes and restaurants around the world.

With Gundagai Lamb's GLQ5+, you'll experience mouth watering lamb with a higher percentage of intramuscular fat (think delicious marbling) that's perfectly balanced with lean meat. It's lamb of the highest quality, guaranteed.

Gundagai Lamb เนื้อแกะที่ชวนให้ต้องลิ้มลองด้วยเปอร์เซ็นต์ไขมันในกล้ามเนื้อที่สูง และเป็นลายเนื้อ เป็นลายหินอ่อนที่สวยงามที่สุด รับประกันได้ว่าเป็นเนื้อแกะคุณภาพสูงสุดของออสเตรเลีย

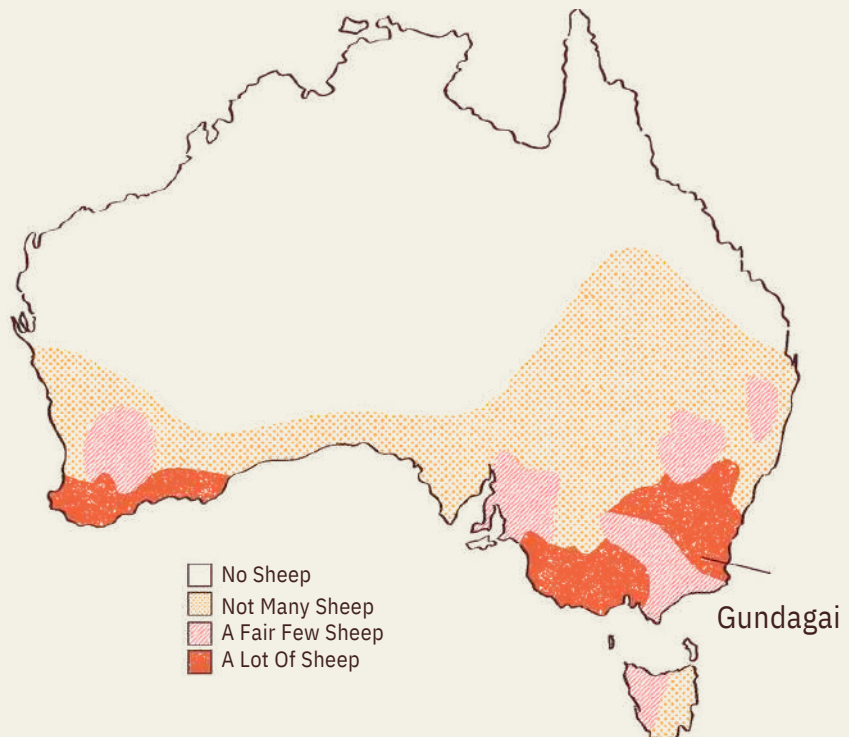
GUND
AGAI
LAMB

QUALITY GUARANTEE

We're obsessed with creating an exceptional eating experience, and knowing as much as we can about our food.

At Gundagai Lamb, we offer a world-first eating quality guarantee: our GLQ Score. Our innovative GLQ technology allows us to accurately measure Lean Meat Yield, Intramuscular Fat and overall animal health. The result An exceptionally fresh and tender marbled cut of lamb, every time.

Gundagai Lamb มีเทคโนโลยี GLQ ที่เป็นนวัตกรรมใหม่ในการให้คะแนนของเนื้อต่างๆ ซึ่งช่วยให้เราสามารถวัดผลผลิตเนื้อที่ไม่ติดมัน ไขมันในกล้ามเนื้อ และสุขภาพโดยรวมของสัตว์ได้อย่างแม่นยำ ผลลัพธ์ที่ได้คือ เนื้อแกะลายหินอ่อนที่สดและนุ่มเป็นพิเศษ



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road, Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota



นำเข้าจากออสเตรเลีย

นุ่ม หอม ฟิน ที่สุดของเนื้อแกะพรีเมียม

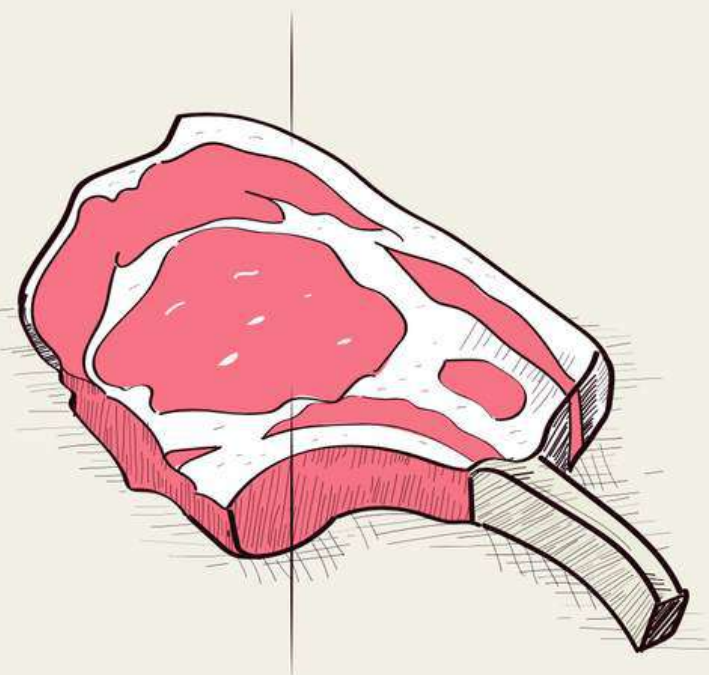
เติบโตขึ้นในทุกหญ้าที่
อุดมไปด้วยสารอาหาร

Fig 1. GLQ SCORE GRADED

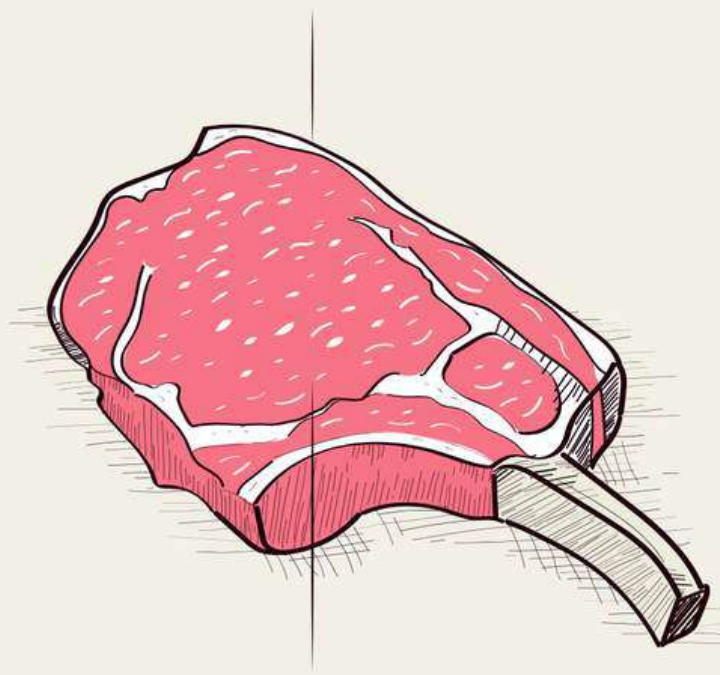
STANDARD LEAN MEAT YIELD
TRIED AND TRUE AUSSIE LAMB

Fig 2. GLQ SCORE 5+

HIGHER LEAN MEAT YIELD
NO EXCESS FAT. NO WASTE



STANDARD INTRAMUSCULAR FAT (IMF)
EVERYDAY QUALITY



HIGHER INTRAMUSCULAR FAT (IMF)
DELICIOUS MARBLING



SAY HELLO TO GUNDAGAI LAMB.



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com

LINE

@Jagota



- FROZEN -



PORK

PREMIUM



Pork Belly สามชั้นตัดแต่ง

MTP0830 Sliced Pork Belly Skin-off
MTP1042 Pork Belly Trim With Skin

Size/kg

10
4.5-5



Pork Chop พอร์คช็อบ

MTP0844 Pork Chop Steaks 8 inch
MTP1168 Pork Chop Steak 230-250g./pc (30 PC/CT)

4-5
6



Tenderloin/ Striploin สันใน-สันนอก

MTP0002 Pork Tenderloin 270-550 g/pc
MTP1170 Pork Striploin Steak 200g./Pack

15
6



Rib ซี่โครง

MTP0115 Pork Ribs (600-700 g/pc)

7-8



Collar คอหมู

MTP1169 Pork Neck Steak 200g./Pack

6

SLICED PORK



Belly Shabu 0.8 mm

Product Code : MTP1165
Size/Packing : 125 g X 50 packs



Striploin Shabu 0.8 mm

Product Code : MTP1166
Size/Packing : 125 g X 50 packs



Neck Shabu 0.8 mm

Product Code : MTP1164
Size/Packing : 125 g X 50 packs

Belly Yaki 2 mm

Product Code : MTP1172
Size/Packing : 125 g X 50 packs

Striploin Yaki 2 mm

Product Code : MTP1171
Size/Packing : 125 g X 50 packs

Neck Yaki 2 mm

Product Code : MTP1167
Size/Packing : 125 g X 50 packs



THOMAS SUPREME

Our **Supreme** range offers our customers the ability to select **high quality** Australian lamb from a variety of programs, while managing profitability. The range includes chilled **lamb products accredited by the (MSA)**, as well as specific lamb products sourced from certain regions of Australia.

กลุ่มผลิตภัณฑ์ Supreme เป็นเนื้อแกะที่คัดสรรให้ลูกค้าของเราสามารถเลือกเนื้อแกะออสเตรเลียคุณภาพสูง จากการดูแลเลี้ยงดูให้อาหาร และความเอาใจใส่ ในขณะที่จัดการความสามารถในการทำกำไร กลุ่มผลิตภัณฑ์นี้ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์เนื้อแกะแช่เย็นที่ได้รับการรับรองโดย (MSA) รวมถึงผลิตภัณฑ์เนื้อแกะเฉพาะที่มาจากบางภูมิภาคของออสเตรเลีย



Tenderloin Butt-off
MTL%0202



Shortloin Pair
MTL%0327



Leg Bone-in Chump-off
MTL%0727



Rack Frenched-cut Cap-on
MTL%0733



Hindshank
MTL%0438



Rack Frenched-cut Cap-Off
MTL%0732



THOMAS CLASSIC

Thomas **Classic** range is our fundamental range, and is what Thomas Classic was built on. Lamb products in our classic range can be fresh or frozen, and are delivered with the same dedication to **quality control, food safety** and **deliverability as our more premium ranges.**

กลุ่มเนื้อแกะคลาสสิก แบบสดหรือแบบแช่แข็ง และจัดส่งด้วยความทุ่มเทในการควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร และความสามารถในการจัดส่ง เช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์ระดับพรีเมียมอื่นๆของเรา



Shoulder Boneless Square-cut Net Rolled
MTL%0314



Leg Boneless Chump-on
MTL%0428



Fores Shank
MTL%0779



Leg Shank Tip Bone-in Chump-on
MTL%1009



เนื้อหมูพรีเมียม นำเข้ามาจาก สเปน

เลี้ยงตามมาตรฐานแบบอนาามิชที่เคร่งครัด
เริ่มต้นจากการคัดสายพันธุ์ การดูแลสุกรอย่างพิถีพิถัน
ตามนโยบายสวัสดิภาพสัตว์ความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์ Welfair™



หมูสายพันธุ์ดุ๊กผสม
และหมูชาวเซอร์ราโน

การเลี้ยงหมูแบบปล่อยอิสระตามธรรมชาติ
ส่งผลให้เกิดเนื้อและไขมันคุณภาพดี รอยช้ำน้อย
สุขภาพดีและสุขอนามัยยอดเยี่ยมกว่า

100% Raw Natural Grain Diet
โปรตีนธรรมชาติปลอดสาร



เลี้ยงด้วยธัญพืชไม่ผ่านการแปรรูป
ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโพด ไร้ค
ปลอดกลูเต็นและแลคโตส



เลี้ยงตามธรรมชาติ
ในโซนชายฝั่งทะเลเมดิเตอร์เรเนียน

ฟาร์มตั้งอยู่ในแคว้นคาตาลูญา
และมูร์เซีย ประเทศสเปน

ไขมันแทรกในเนื้อได้ดี

เนื้อนุ่มระดับ 10 ! ให้กลิ่นหอมและรสชาติแปลกใหม่

เมื่อนำหมูของ ดอน เซอร์ราโนไปย่างจะได้รสเข้มข้น
และความหวานจากธัญพืชอยู่ในเนื้อและเลือดของหมู
ได้ฟีลเหมือนทานเนื้อวัว รสไม่คาวและไม่มีกลิ่นสาบ

- หมูจากสายพันธุ์ผสม Duroc, Landrace และ Pietrain จากสเปน
คือสายพันธุ์ชั้นดีที่ส่วนขาของหมูมักถูกนำไปทำเซอร์ราโนแฮม
แฮมราคาสูงและคุณภาพเลื่องชื่อ อันดับต้นๆของโลก
- ปริมาณไขมันในมัดกล้ามเนื้อสูงเปรียบได้ดั่ง **เนื้อวากิว**
- อุดมด้วยวิตามินบี ซิงค์ ฟอสฟอรัส
- เนื้อมีความชุ่มชื้นสูง (Juicy) แม้ว่าจะผ่านการปรุง
เป็นเวลานาน
- รสชาติเข้มข้น ไม่เหม็นสาบ
- มีค่า pH สูงตามธรรมชาติเนื้อมีสีชมพูสดสวย



MADE IN
SPAIN



PORK RINDLESS BELLY
หมูสามชั้นสามชั้น คัดพิเศษ

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com

LINE

@Jagota



let's
plant
meat

เล็ท แพลนต์ มีท

- No antibiotics •
- No cholesterol •
- No animal, milk, or eggs •
- 100% Vegan •
- Vegetarian •

Allergy Advice
"Contains soy"

How can this help our world?

Making one plant-based burger consumed....

99% less water

93% less land

90% fewer green house gas emission

46% less energy

than Real Beef Burger!

MORE IDEA:



 letsplantmeat

Alternative Choices For your Infinite Creations



Burger Patty

An aroma of grilled plant meat plus herbs & spices. The texture is firm at the outside & tender on the inside - similar to texture you expect from a beef burger.

Product Code : MTD%1129
Size/Packing : 113 g X 20 packs

Product Code : MTD%1270
Size/Packing : 226 g X 10 packs



Plant Based

An alternative good source of protein from 100% plant ingredients which mainly are Soy, Rice, Coconut, Beetroot. Gives taste, aroma & mouthfeel that you love.



Minced Meat

An imitation taste, texture & experience to mince meat for any international dishes.

Product Code : MTD%1260
Size/Packing : 150 g X 20 packs

Product Code : MTD%1261
Size/Packing : 1 kg x 3 packs



Katsu Meat

Ready-to-Fry crunchy and tasty breaded-Katsu with traditional taste. There are 2 Recipes of Katsu:

Contains Garlic and herbal flavours. *

Product Code : MTD1430
Size/Packing : 125 g x 20 packs

THE GLOBAL LEADER IN SOUS VIDE



EVOLVE YOUR CULINARY OPERATION. OPTIMIZE LABOR COSTS WHILE INCREASING QUALITY AND CONSISTENCY.

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road, Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota



Our Sous-Vide cooked products ease of assembly, long shelf lives and adaptability to multiple dishes free you to spend less time on preparation and more time on presentation. You will spend less money too, because you don't need ventilation hoods, fryers or other expensive kitchen equipment. Reheat our products in minutes using just a water bath, a conventional or "combi" oven, microwave or Turbo-Chef or similar. Plate more dishes in less time (with smaller staff), turn tables faster and increase your overall efficiency and profitability. That's why we are called *Cuisine Solutions*.

ให้อาหารปรุงสุก ซู-วี เป็นเพื่อนคู่ครัวของทุกมือพิเศษ ในทุกโอกาส มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน แคนำมาอุ่นร้อน ก็สามารถออกอาหารได้หลากหลาย ประหยัดเวลาในการ จัดเตรียมเพื่อคุณจะได้มีเวลามากขึ้นในการจัดจานอาหารได้อย่างสวยงาม ผลิตภัณฑ์ของเรานั้น คุ่มค่า คุ่มราคา อีกทั้งยัง ช่วยคุณประหยัดได้มากขึ้น ไม่ต้องปวดหัวกับการใช้ เครื่องครัวต่างๆ เช่น เครื่องดูดควัน หม้อทอดหรืออุปกรณ์ ครัวราคาแพงๆ การอุ่นอาหารก็ง่ายนิดเดียว แค่อุ่นใน หม้อน้ำร้อน เตาอบธรรมดา ไมโครเวฟหรือหม้ออบลมร้อน เพียงเท่านี้ก็สามารถออกงานเด็ดได้หลากหลายในเวลาอันสั้น ลดคนเตรียมอาหาร เพิ่มรอบขาย สะดวกรวดเร็วแบบมี ประสิทธิภาพและตามมาด้วยผลกำไรที่เพิ่มขึ้น นั่นแหละ... คุณสามารถเรียกพวกเราว่า *ควิชัน โซลูชั่น* เพราะพวกเราคือ วิธีการแก้ปัญหาของครัวคุณ



**SAFER
FOOD**

**ปลอดภัยได้
มาตรฐาน**

*Cuisine Solutions
revolutionary technique produces safer,
additive-free food by
precision-cooking whole ingredients.*

*พวกเรา ควิชัน โซลูชั่น
ได้ปฏิวัติเทคนิคการผลิตอาหารอย่างปลอดภัย
ไม่ใช้สารเคมี วัตถุดิบเสีย ปรุงสุกด้วยวัตถุดิบที่ดี
และอุณหภูมิที่ได้มาตรฐาน*



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com

LINE

@Jagota



By using Cuisine Solutions' Sous-Vide products, restaurants can eliminated the need for expensive, space-limiting Sous-Vide equipment, allowing even the smallest kitchens to produce 'Three-Star meals'.

เริ่มต้นด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา
ร้านอาหารสามารถลดค่าใช้จ่ายของวัตถุดิบแพงๆ
ลดปัญหาพื้นที่ในการจัดเก็บ แม้มีพื้นที่ครัวจำกัด ก็สามารถ
ออกอาหารได้ ภายใน 3 ขั้นตอน 1.เปิดถุง 2.อุ่นร้อน
3.นำมาประกอบลงจาน แค่นี้ก็พร้อมเสิร์ฟ
อาหารระดับ 3 ดาวได้อย่างสบาย

**MORE
EFFICIENT
KITCHENS**

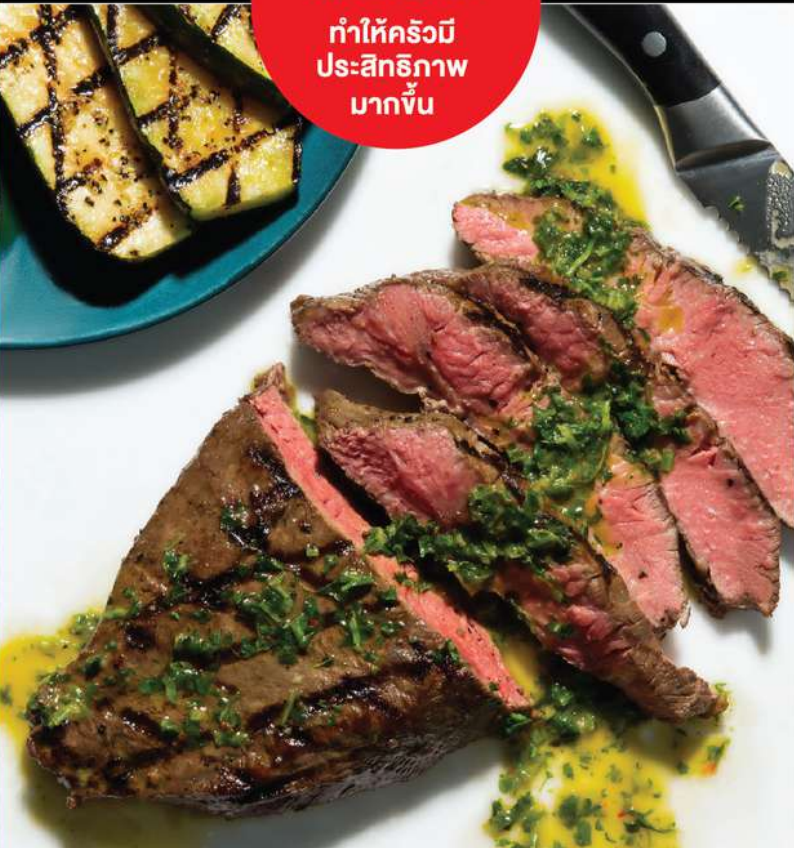
ทำให้ครัวมี
ประสิทธิภาพ
มากขึ้น

**REDUCED
FOOD & LABOR
COSTS**

ลดค่าใช้จ่าย
ของต้นทุนอาหาร
และแรงงาน

Cuisine Solutions partnerships with hotels, QSRs (Quick Service Restaurant) and restaurant chains has proven the use of Sous-Vide products reduces food cost thanks to higher yields and reduced waste. It also lowers labor costs by reducing steps to prep, overtime while ensuring consistency.

พวกเราได้มีโอกาสร่วมมือกับโรงแรม ร้านอาหารจานด่วน
ตลอดจนเครือร้านอาหารต่างๆ ได้รับการพิสูจน์แล้วว่า
การใช้ผลิตภัณฑ์ซู-วีนั้น นอกจากจะช่วยลดต้นทุนของ
วัตถุดิบแล้วยังสามารถลดการทิ้งวัตถุดิบที่เสียได้อีกด้วย
ช่วยให้มีขั้นตอนการเตรียมอาหารที่ลดลง ทำให้ประหยัด
ต้นทุนในการจ้างพนักงานและมั่นใจได้ว่าอาหารมี
ความสม่ำเสมอด้านรสชาติอย่างแน่นอน



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com

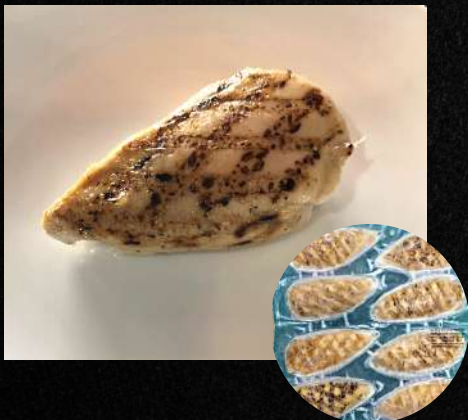


@Jagota





CHICKEN



Grilled Chicken Breast Seasoned - 94 gr
 Size Packaging: 8 Pieces x Pouch
 MULTI PACK - 8 Pcs/Pch, 8 Pchs/Cs, 64 Pcs/Cs



Grilled Chicken Breast - 98 gr
 Size Packaging: 8 Pieces x Pouch
 MULTI PACK - 8 Pcs/Pch, 8 Pchs/Cs, 64 Pcs/Cs



Seared Chicken Breast Skin-on - 120 gr
 Size Packaging: 8 Pieces x Pouch
 MULTI PACK - 8 Pcs/Pch, 6 Pchs/Cs, 48 Pcs/Cs



Grilled Chicken Breast - 116 gr
 Size Packaging: 8 Pieces x Pouch
 MULTI PACK - 8 Pcs/Pch, 8 Pchs/Cs, 64 Pcs/Cs



Grilled Chicken Breast (No Sodium) - 97.5 gr
 Size Packaging: 8 Pieces x Pouch
 MULTI PACK - 8 Pcs/Pch, 8 Pchs/Cs, 64 Pcs/Cs



Sous Vide Chicken Leg Thai Style Sauce - 355 gr
 Size Packaging: 1 Piece x Pouch
 BULK PACK - 20 Pchs/Cs



JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
 Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
 Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota





BEEF & LAMB



Braised Beef Short Ribs Full Bone In
Avg. weight 400 gr
Pieces/Pouches per case: Sold per Kg



Seared Beef Brisket
Avg. weight 1,190 kg
Pieces/Pouches per case: Sold per Kg



Beef Chuck Roll Pieces - 1,500 Kg
Pieces/Pouches per case: 6 pchs



Grilled Beef Tenderloin- 120 gr
Pieces/Pouches per case: 54 pcs



72 Hour Halal Seared Beef Short Ribs
Avg. weight 650 gr
Pieces/Pouches per case: Sold per Kg



Lamb Shank- 397 gr
Pieces/Pouches per case: 20 pchss



Seared Full Rack of Lamb
Avg. weight 470 gr
Pieces/Pouches per case: Sold per Kg



Braised Leg of Lamb Bone In
Avg. weight 2,315 Kg
Pieces/Pouches per case: Sold per Kg



Seared Rack of Lamb
Avg. weight 253 gr
Pieces/Pouches per case: 25 pchs





DUCK



Seared Duck Breast - 0.180 Kg
Pieces/Pouches per case: 28 pchs



Duck Leg Confit - 0.224 Kg
Pieces/Pouches per case: 28 pchs



Duck Leg Confit with Chinese Style - 0.235 Kg
Pieces/Pouches per case: 28 pchs

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey. Bangkok 10110, Thailand
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota





SLICED PRODUCTS



Sliced Seared Duck Breast 2.5mm
Avg. weight 0.168Kg
Pieces/Pouches per case: Sold per Kg



Sliced Grilled Chicken Breast 8mm - 0.160 Kg
Pieces/Pouches per case: 40 pchs



Sliced Grilled Chicken Breast 8 mm - 0.224 Kg
Pieces/Pouches per case: 28 pchs



Seared Sliced Beef (5mm) - 0.400 Kg (Imported RM)
Pieces/Pouches per case: 18 pchs



Sliced Seared Beef 2.5mm - 0.400 Kg
Pieces/Pouches per case: 18 pchs



JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road, Prakhanong, Klongtoey. Bangkok 10110, Thailand
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota





Plant Base Bolognese - 1.000 Kg
Pieces/Pouches per case: 8 pchs



Massaman Curry Sauce - 0.907 Kg
Pieces/Pouches per case: 8 pchs



Red Curry Sauce - 0.907 Kg
Pieces/Pouches per case: 8 pchs



Paneang Curry Sauce - 0.907 Kg
Pieces/Pouches per case: 8 pchs



Khao Soi Curry Sauce - 0.907 Kg
Pieces/Pouches per case: 8 pchs

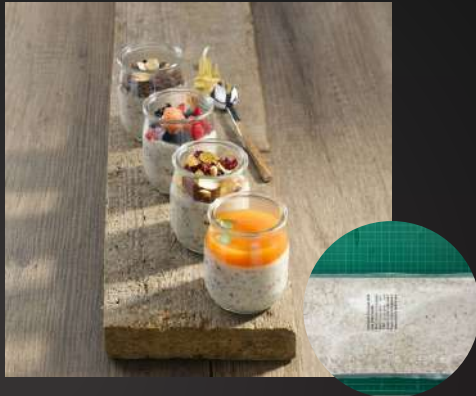


Green Curry Sauce - 0.907 Kg
Pieces/Pouches per case: 8 pchs





GRAINS



Oatmeal with Coconut Milk and Chia Seeds - 0.907 Kg
Pieces/Pouches per case: 8 pchs

Oatmeal with Coconut Milk and Chia Seeds - 0.300 Kg
Pieces/Pouches per case: 28 pchs



Overnight Oatmeal with Quinoa and Chia Seeds - 0.907 Kg
Pieces/Pouches per case: 4 pchs



Quinoa Blend - 0.680 Kg
Pieces/Pouches per case: 12 pchs

Quinoa Blend - 0.300 Kg
Pieces/Pouches per case: 28 pchs



Coconut Chia Pudding - 3.175Kg
Pieces/Pouches per case: 4 pchs



JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey. Bangkok 10110, Thailand
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota





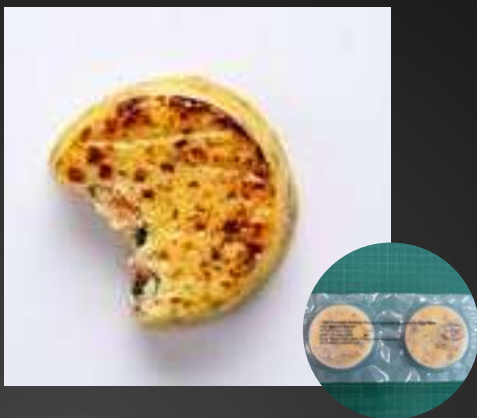
EGG BITES



Spinach and Cheese Egg Bite - 65.2 Grms/Piece
Pieces/Pouches per case: 40 pchs
Price/Case (THB): 2,352 THB
Price/piece (THB): 59 THB



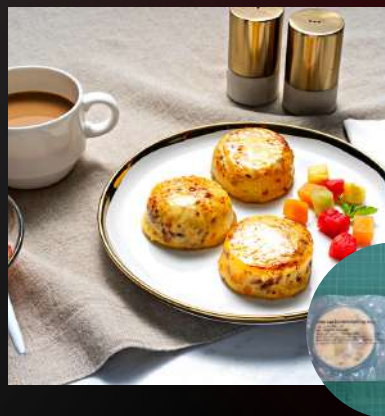
Egg White Bite with Spinach and Pepper - 65.2 Grms/Piece
Pieces/Pouches per case: 40 pchs
Price/Case: 2,397 THB/Kg
Price/piece (THB): 60 THB



Smoked Salmon Spinach and Dill Egg Bite
65.2 Grms/Piece
Pieces/Pouches per case: 40 pchs



Chicken Bacon and Cheddar Egg Bite
65.2 Grms/Piece
Pieces/Pouches per case: 40 pchs



Kale and Mushroom Egg Bite
65.2 Grms/Piece
Pieces/Pouches per case: 40 pchs

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com

LINE

@Jagota





ABOUT CUISINE SOLUTIONS

An international team of award-winning chefs who pioneered and perfected the Sous-Vide cooking technique, Cuisine Solutions is a trusted supplier to fine restaurants and premier hotels, airlines and cruises liners, gourmet markets, restaurant chains and the U.S. military.

Cuisine Solutions is recognized as the worldwide authority in Sous-Vide. Distinguished chefs such as Chef Ian Kittichai have relied on our expertise in developing their own Sous-Vide recipes.

Thanks to the chefs of Cuisine Solutions, the powder of Sous-Vide is transforming kitchens everywhere.

เกี่ยวกับพวกเรา คิวซีน โซลูชั่น

ทีมเชฟของเราได้รับรางวัลระดับนานาชาติ เป็นบุกเบิกและสร้างความสมบูรณ์แบบเรื่องเทคนิค การปรุงวัตถุดิบให้สุกภายใต้ถุงสุญญากาศ (ซู-วี) พวกเราได้รับการไว้วางใจจากลูกค้าหลากหลายระดับ อาทิเช่น โรงแรมชั้นนำ ร้านอาหารระดับหรู เครือข่ายการบิน เรือสำราญ ซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำ เครือร้านอาหารต่างๆ และกองทัพสหรัฐ ต่างให้ความเชื่อถือผลิตภัณฑ์ของเราเป็นอย่างดีเสมอมา

โดยมีเชฟชื่อดังระดับโลก ต่างให้การยอมรับและชื่นชมในความเชี่ยวชาญของพวกเรา เพราะสามารถนำเทคนิคนี้ไปปรับใช้ ingsรรค์เป็นเมนูต่างๆตามสูตรของพวกเราเองได้อย่างไม่มีที่ติ

ต้องขอขอบคุณทีมเชฟของพวกเรา ที่ทำให้พลังของผลิตภัณฑ์ซู-วี สามารถเปลี่ยนครัวของคุณทุกคนได้ แล้วคุณจะหลงรักการทำอาหารมากขึ้น

Contact us for more information:

Gregory Sire
Sales Manager, Asia Pacific

+66 846961902
gsire@cuisinesolutions.com

MASTERS OF SOUS-VIDE. SINCE 1971.



CUISINE SOLUTIONS THAILAND CORPORATE OFFICE

2/22 IYARA Tower, 8th Floor Suite 806,
Chan Road, Thungwatdon, Sathorn,
BANGKOK 10120 THAILAND

CUISINE SOLUTIONS THAILAND PLANT

695/6 Moo.1 Klong-Kiew,
Ban-Bueng District,
CHONBURI 20220 THAILAND

@sousvidecuisine

@cuisinesolutions

@cuisinesolutions

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

Telephone: (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



@Jagota

